Linnenschmidts Partyservice

Küche und Büro
Graf-von-Stauffenberg-Straße 10
48432 Rheine

Telefon 059 71-807 17 03
Mobil 0170-210 84 73
E-Mail info@linnenschmidts-partyservice.de
Web www.linnenschmidts-partyservice.de

Bürozeiten
Montag bis Freitag von 8–15 Uhr

Preisänderungen vorbehalten.
Gültig ab Januar 2024 bis Neuauflage.

Sonntags Ruhetag

Ist gut, tut gut, schmeckt gut.

Linnenschmidts
Partyservice

Linnenschmidts

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Partyservice. Mit uns können Sie immer rechnen, wenn es um ein gut geplantes Fest geht. Wir beraten Sie genau zur Auswahl der Speisen sowie über Mengen und Personenzahl. Wir servieren Ihnen einen reibungslosen Ablauf.

Nachfolgend sehen Sie unsere Angebote aus denen Sie nach Herzenslust wählen können. Je nach Saison können diese Umgestellt und/oder erweitert werden. Fragen Sie nach, wir beraten gern.

Kulinarische Leckerbissen

Fingerfood:
Anti-Pasti-Spieße; Tomaten-Mozzarellaspießchen; fruchtige Hähnchenspieße; Backpfläumchen im Baconmantel; Roastbeefröllchen; Mini-Schnitzel mit Dijon-Senfcreme; Medaillons vom Schweinefilet; Tomatenbruschetta; Aprikosen mit Schafskäse gefüllt im Pancettamantel; exotische Garnelenspieße; Meeresfrüchtesalat im Weckgläschen; Dips; Ciabatta aus eigener Herstellung mit Olivencreme

Preis pro Person 22,80 Euro (ab 20 Gästen)

Anti Pasti
Tomate-Mozzarella-Mango-Basilikum; karamelisierte Möhren in Majoran; marinierte Zwiebeln in Rotwein mit Honig; Thunfisch-Bohnensalat; gegrillte Auberginen mit Parmesan; Artischocken mit Tomatenvinaigrette; Oliven in Knoblauch; Vitello tonnato; gelbe und rote Paprikastreifen; Champignons mit buntem Pfeffer und Aceto balsamico; Guido´s Garnelensalat; Zucchini´s in Olivenöl gekräutert; bunter Tomatensalat mit Orangen-Limettenvinaigrette; Kirschtomaten mit Kaiserschoten und Schafskäse; Calamarisalat mit Fenchel und getrockneten Tomaten; Staudensellerie mit Schafskäse und Weinbeeren; Blattsalate mit Parmaschinken; geriebenem Parmesan und Feigen-Balsamicodressing; Ciabatta aus eigener Herstellung mit Pesto und Pecorinocreme

Preis pro Person 23,90 Euro (ab 20 Gästen)

Partyservice

Exzellente Canape's servieren wir Ihnen gern auf Anfrage.

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage	4,90 Euro
Gyrossuppe	4,90 Euro
Hausgemachte Gulaschsuppe	4,90 Euro
Reitersuppe	4,90 Euro
Kartoffel-Kohlrabisuppe mit Hackfleisch	4,90 Euro
Süßkartoffelsuppe mit Pistaziensahne	4,90 Euro
Tomatencremesuppe mit Mozzarellakugeln	4,90 Euro
Spinatcremesuppe mit Kritharaki (Nudeln)	4,90 Euro
Bihuhnsuppe (asiatisch)	4,90 Euro
Italienische Gemüsesuppe mit kleinen Rindfleischkugeln	4,90 Euro
Kartoffel-Gemüsesuppe mit Lachs und Krabben	6,10 Euro
Erbsensuppe oder Kartoffelsuppe nach Hausmannsart mit Mettwurstscheiben	6,20 Euro

Pro Person 0,5 l.
Weitere köstliche Suppen oder Eintöpfe auf Anfrage

Party-High-Lights

Steakbrötchen
Schweinenacken oder Schweinerückensteak,
hausgemachter Krautsalat und Tzatziki
Preis pro Stück 5,20 Euro

Großer Pulled Pork Burger
mit Cole Slaw und hausgemachter BBQ-Sauce
Preis pro Stück 6,90 Euro

Pastagratin
Nudeln mit Fenchel, Avocados, Champignons,
getrockneten Tomaten und Kräuter
mit Mozzarella gratiniert
Preis pro Portion 8,90 Euro

Mini Haxe und Backschinken
mit Sauerktaut und Püree mit Schmorzwiebeln
Preis pro Portion 15,90 Euro

Pfannengyros
mit Tzatziki, Krautsalat, Tomatenreis und Fladenbrot
Preis pro Portion 15,90 Euro

Deftiger Grünkohleintopf
mit Kassler, Mettendchen und grobe Bratwurst
Preis pro Portion 16,80 Euro

Schnitzelparade
2 kl. Schweineschnitzel, 1 kl. Hähnchenschnitzel,
mit 3 verschiedenen Saucen, Kartoffelgratin und Salate
Preis pro Portion 17,90 Euro

Weitere Grill-Angebote finden Sie auf unserer Homepage:
www.linnenschmidts-partyservice.de

Für Ihre Gartenparty haben Sie die Möglichkeit
Grillspezialitäten, hausgebackenes Ciabatta
sowie Salate bei uns zu bestellen.
Gerne halten wir auch einen Grill,
Warmhaltegeräte und Geschirr
für Sie bereit.

Buffets

Westfälisch - Rustikal
Gekochtes Rindfleisch mit westfälischer Zwiebelsauce, Zwiebel-Pfefferbraten sowie grünen Bohnen und Bratkartoffeln, kleines Schweineschnitzel mit Champignon-Lauchsauce, Kartoffelgratin und Salate

Preis pro Person 21,80 Euro

Bayrisches Buffet
Ofenfrischer Leberkäse, Mini-Haxe, deftiger Backschinken an Altbiersauce, Nürnberger Würstchen mit Kartoffel-Specksauce, Sauerkraut, Kartoffelpüree mit Schmorzwiebeln, Laugenbrezeln, Griebenschmalz und Senf

Preis pro Person 21,20 Euro

Buffet Exquisit
Schweinefilet im Speckmantel und gefüllt, Fischvariationen auf Blattspinat in Sauerrahm mit Butterkartöffelchen, Hähnchenbrustfilet „natur" mit Sauerkirsch-Chilisauce, Schupfnudeln, südländische Gemüsepfanne, Kartoffel-Basilikumgratin und Salate

Preis pro Person 26,40 Euro

Schlemmer - Buffet
Rinderbraten in Dijonsenf-Estragonsauce mit jahreszeitlicher Gemüsepfanne, Hähnchenschnitzel „Cordon bleu" mit Gemüse-Sahnesauce, Spießbraten mit Spätzle, Rosmarinkartoffeln und Salate

Preis pro Person 21,80 Euro

Wunsch Buffet
Erstellen Sie aus unserem Sortiment Ihr persönliches Buffet zusammen.

Preis nach Vereinbarung

Buffets

Schweizer Buffet
Geschnetzeltes vom Hähnchenbrustfilet in Pfifferlingsauce, Schweinerücken mit Röstzwiebeln, getrockneten Tomaten und Käse gratiniert, kleine Rinderrouladen „Speck-Zwiebeln-Gurken", Kartoffelgratin, Kräuterkartoffeln, Gemüsevariation und Salate

Preis pro Person 22,90 Euro

Buffet Rheinisch
Sauerbraten mit Obstgarnitur, Schweinelendchen in Whisky-Sahnesauce, mariniertes Hähnchenbrustfilet „natur" mit Zitronenthymianhonigsauce, Kartoffelknödel, Wildreis, Kartoffel-Kräutergratin, Wokgemüse und Salate

Preis pro Person 23,50 Euro

Italienisches Buffet
Variation Anti Pasti, Ciabatta aus eigener Herstellung, Guido´s Pesto und Butter, Vegetarische Tortellinis mit Gorgonzola Spinatsauce, Lachsfilet auf mediterranen Gemüsebandnudeln mit Limetten-Knoblauchsauce, Hähnchenbrustfilet „natur" mit Auberginen, Zucchini´s und Tomaten gratiniert, Kräuterkartöffelchen, Schweinefilet „Saltimbocca" auf Hickoryauchsalzsauce, Ratatouille-Gemüse, Tiramisu und Amarenacreme

Preis pro Person 31,90 Euro

Hochzeitsbuffet
Hochzeitssuppe, Rinderroulade „westfälisch" mit Kartoffelknödel, gekochtes Rind- und Hühnerfleisch mit westfälischer Zwiebelsauce, Butterkartoffeln, Gemüsevariation, Hähnchenschnitzel mit Apfel-Ingwersauce, Kartoffelgratin, Salate und Herrencreme

Preis pro Person 29,50 Euro

Buffets

Griechisches Buffet
Pfannengyros, Souflakisteaks und Biftekis mit Balkanreis, Krautsalat, Bauernsalat mit Schafskäse, Octopussalat, Fladenbrot und Tzatziki

Preis pro Person 21,90 Euro

Kaltes Buffet
Medaillons vom Schweinefilet, Partyfrikadellen, kleine Schweineschnitzel und Roastbeef mit Dip, Hähnchenbrustfilet „natur" und Gartensalat, Kartoffelsalat und bunter Nudelsalat, Schweizer Wurstsalat und Bohnensalat, Käsevariation mit Ciabatta aus eigener Herstellung und Butter

Preis pro Person 23,90 Euro

Mexikanisches Buffet
Schweinefiletspitzen „mexikanisch", Hähnchenbrustfilet „natur" mit Walnuss-Sauce und Chillisauce, Spare Rips mit mexikanischem Reis, gewürzten Kartoffelecken mit Salsadip, Tortillas mit Fisch und Gemüsefüllung, Zucchini-Maisgemüse und Avocadosalat, Tomaten mit Chili, pikanter Ananas-Papayasalat, Pina Colada Creme mit Mangokompott

Preis pro Person 30,90 Euro (ab 25 Gästen)

Buffets

Mediterranes Buffet
Rucola-Feigensalat mit Parmaschinken, Fenchel-Weintraubensalat mit Orangen-Karamellvinaigrette, israelischer Avocadosalat, Feldsalat mit Rosinen, Schafskäse und gerösteten Pinienkernen, Melonensalat mit Feta, roten Zwiebeln und Oliven, getrockneten Tomaten in Knoblauch, Salat von dicken Bohnen, Kirschtomaten auf Frischkäse, Kräuterciabatta mit Butter, gekräutertes Schweinefilet im Pancettamantel auf mediterraner Balsamicosauce und Gnocchis, Zanderfilet auf Gemüse-Bouillabaisse und Wildreis, kleine Kalbsschnitzelchen „natur" auf Thymian-Pflaumensauce mit frischen Bandnudeln, Holunderblütenmousse mit Aprikosenpüree, Malagacremé

Preis pro Person 34,50 Euro (ab 25 Gästen)

Gala Buffet
Shiitake-Pilze mariniert mit Essig, Öl und Knoblauch, Tomaten-Orangensalat, ein Carpaccio von Avocados und Kartoffeln mit Rucola-Vinaigrette, Austernpilze mit Frühlingszwiebeln auf Feldsalat, Zuckerschoten und Kirschtomaten in Sesamöl, Fenchel und Chicorée in Blauschimmelcremé mit Weintrauben und gerösteten Sonnenblumenkernen, Zucchini-Räucherlachsroulade, Walnuss-Ciabatta aus eigener Herstellung mit Butter, gegrillte Tintenfischtuben und Seeteufel auf schwarzen und weißen Bandnudeln mit Hummersauce, kleine Rinderroulade (mit getrockneten Tomaten, Oliven und Pecorino gefüllt) auf Sherry-Basilikumsahne, Ofenkartoffeln und mediterranes Pfannengemüse, Lammkeulenbraten in weißem Portwein mit grünen Bohnen und Kartoffel-Rosmaringratin, After-Eight-Mousse und Kokosnusscreme mit Ananassalat

Preis pro Person 36,50 Euro (ab 25 Gästen)

Kleine Naschereien

Schweineschnitzel (100g)	3,10 Euro
mit Champignonsauce	4,00 Euro
mit Paprika-Zwiebelsauce	4,00 Euro
mit grüner Pfeffersauce	4,00 Euro
Partyfrikadelle (90g)	2,60 Euro
Hähnchenschnitzel (100g)	3,60 Euro
mit Currysauce	4,40 Euro
mit Pfirsich-Mangosauce	4,40 Euro
mit Buttersauce	4,40 Euro

Desserts

Herrencreme	3,00 Euro
Weißwein- oder Rotweincreme	3,00 Euro
Erdbeercreme	3,00 Euro
Walnuss-Zimtcreme	3,00 Euro
Latte-Macchiatocreme	3,00 Euro
Rocher-Creme	3,20 Euro
Schwarzwälder-Kirschcreme	3,20 Euro
Weiße Schokoladencreme mit Rumrosinen	3,50 Euro
Mousse au chocolat (hell oder dunkel)	3,50 Euro
Joghurt-Limettenmousse mit Himbeerpüree	3,60 Euro
Mascarponecreme mit Erdbeerpüree	3,60 Euro
Tiramisù (klassisch oder fruchtig)	3,80 Euro
Marinierter Biskuit mit exotischen Fruchtstückchen und Buttermilchcreme (Weckgläschen)	4,40 Euro
Rote Grütze, Gelbe Grütze oder Erdbeer-Rhababergrütze mit Vanille-Mascarponesahne	3,60 Euro
Pflaumengrütze mit Vanille-Marzipansauce	3,60 Euro

Preise pro Portion

Käse und Kleinigkeiten

Partybrötchen	pro Stück 0,70 Euro
Käsevariation	pro Person 5,50 Euro
Kräuterbutter	pro Portion 1,50 Euro
Pesto	pro Portion 1,70 Euro
Guidos selbstgebackenes Ciabatta	pro Stück 5,80 Euro

Handschnittchen, halbe Brötchen und Canapees bieten wir Ihnen gerne in reicher Auswahl an.

Kurz und Knapp

Nutzen Sie auch die Angebote der Saison:
Spargel, Erdbeeren, Eintöpfe, Matjes, Wild.

Weitere aktuelle Grillspezialitäten finden Sie auch unter:
www.linnenschmidts-partyservice.de

Catering ab 20 Personen.

Warmen Speisen werden in Wärmebehältern geliefert und unsere Buffetvariationen sind auf hochwertigen Platten ansprechend dekoriert.

Anlieferung und Abholung nach Absprache.
In einem persönlichen Gespräch informieren wir Sie gern über unser weiteres Dienstleistungsangebot.

Lieferung und/oder Abholung

Im Radius bis 20 km von unserem Standort Rheine in der Graf-von-Stauffenberg-Straße 10 berechnen wir je 30,- Euro netto.

Anfahrten ab 20 km werden im Gespräch bzw. Angebot festgelegt.

Telefon 059 71-807 17 03
E-Mail: info@linnenschmidts-partyservice.de
Web: www.linnenschmidts-partyservice.de